Nappage Blond UNL

ORIGINE Ce produit conventionnel est fabriqué en France par CAULLET SUCREA B.V.

NOMENCLATURE DOUANIERE 21069098

INGREDIENTS

Sirop de glucose-fructose (blé - UE)
Eau (eau de ville - France)
Sucre (betteraves - UE)
Purée de fruits (pomme, abricot - UE)
Gélifiants: Pectines E440 (pommes, agrumes - UE)
(standardisées par: saccharose (betteraves) et sels tampons E450 et E341)
Alginate de sodium E401 (algues - UE/Norvège)
Acidifiant: acide citrique E330 (synthèse - UE)
Arôme abricot (synthèse - UE)
Conservateur: sorbate de potassium E202 (synthèse - UE)
Colorant: extrait de paprika (paprika - UE)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix: 62 +/- 1,5
pH: 3,7 +/- 0,2

VALEURS NUTRITIONNELLES

Protéines: < à la limite de quantification
Lipides: < à la limite de quantification
Glucides: 62,5% +/- 2%
Cendres: < 0,5%
Humidité: 37 % +/- 2%
Valeur calorique: 250 Kcal/100g +/- 8 Kcal
1062,5 KJ/100g +/- 34 KJ

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Levures et moisissures: < 500/g
Germes totaux: < 100 000/g
Coliformes: < 1000/g
Salmonelles: absence/25g
De part sa composition, ce produit n'est pas sensible microbiologiquement. Il est toutefois recommandé de faire les prélèvements avec des ustensiles propres.

MODE D'EMPLOI

Ajouter 10 à 20 % d'eau ou de jus de fruits au nappage. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Appliquer sur la tarte à l'aide d'un pinceau. Conçu pour tenir 24H sur des fruits dans une vitrine à 4°C.
Nous garantissons les résultats obtenus si le mode d'emploi utilisé et le temps de conservation du produit fini sont ceux recommandés.

STOCKAGE ET TRANSPORT

A conserver dans un endroit sec à une température inférieure à 20°C. Le transport doit se faire à 25°C maximum et les palettes ne doivent pas être gerbées.

Code Article	Emballage	Couvercle	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	DLUO (en mois)	EAN13	Type palette	unités/ plat	plats/ palette	Poids brut palette (kg)	hauteur palette (cm)
1237	Blanc/White	Jaune/ Yellow	14,000	14,446	12	3215450012375	80x120	11	5	816,578	129

REMARQUES

vérifié le 18/06/10 édité le 3/03/11

RESERVE LEGALE

Ce produit contenant des matières premières d'origine végétale, il est sujet à variation au cours du temps dans son aspect visuel et dans sa texture. Ces variations n'ont aucun effet sur la bonne utilisation et la bonne fonctionnalité de ce produit.
Les informations ci-dessus sont données à titre purement indicatif et sont réputées sincères, précises et fiables; dans l'état actuel de nos connaissances. Ces données ne comportent aucune garantie expresse ou implicite relative à la précision, à l'exhaustivité ou aux résultats. Etant dans l'incapacité d'anticiper les conditions d'utilisation de l'information ou du matériel fournis par nos soins et que nous ne pouvons exercer aucun contrôle sur les conditions d'utilisation, il est de la responsabilité de l'utilisateur de déterminer lui-même les conditions ainsi que les finalités ou usages spécifiques, en particulier en ce qui concerne l'application des droits de propriétés industrielle.